



SANDWICH DI ANGURIA GRIGLIATA E FETA

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 15 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 1 cipollotto rosso
- Aceto di vino rosso q.b.
- 4 fette di anguria grigliata
- 200g di formaggio feta
- 1 cuore di lattuga
- 1 pomodoro cuore di bue
- ½ spicchio di aglio
- Aceto di vino bianco q.b.
- Sale q.b.
- Un pizzico di peperoncino
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Basilico fresco in foglie
- 8 olive taggiasche, denocciolate
- Capperi (per decorare)

Un gustoso antipasto o un piatto unico light, molto colorato e ideale per i mesi estivi e cene all'aperto.

Difficoltà: **facile**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **15 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Affettate il cipollotto e conditelo con sale e qualche goccia di aceto di vino rosso. Tagliate in due e paregiate le fette di anguria ricavando 8 quadrati della misura di una fetta di

pancarrè. Piastrate l'anguria da ambo i lati. Dividete ciascun quadrato in 2 triangoli: su 8 di questi distribuite il formaggio feta e il cipollotto affettato. Chiudete i sandwich con i restanti 8 triangoli e impilatene 2 per ogni porzione. Adagiate una foglia di lattuga su ogni piatto e disponetevi i tramezzini.

Tritate finemente il pomodoro, conditelo con l'aglio schiacciato, un pizzico di sale e qualche goccia di aceto di vino bianco, 2 cucchiaini d'olio evo e il peperoncino. Distribuite sui tramezzini il battuto di pomodoro e finite con il basilico in foglie.

Decorate ciascun piatto con altre foglie di lattuga, 2 olive denocciolate e i capperi. Enjoy!

